Table des matières

A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Avertissements importants **4**

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE **6**

L'INTERIEUR DU FOUR **7**

LE MINUTEUR **8**

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION **9**

COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON **10**

COMMENT UTILISER LE FOUR **11**

Les accessoires du four 12

LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON **13**

La cuisson traditionnelle 14

La cuisson au maxi gril 15

La cuisson des viandes 16

La cuisson au tournebroche 17

La cuisson par l'élément chauffant inférieur 18

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON **19**

CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR **20**

GUIDES DES CUISSONS **21**

ENTRETIEN ET NETTOYAGE **24**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT **26**

CONDITIONS DE GARANTIE **27**

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR **28**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES ... **29**

INSTALLATION **30**

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE **32**

Comment utiliser votre notice ?

Les symboles suivants vous guideront tout au long de l'utilisation de votre notice :

Instructions de sécurité

1.2.3 Description d'opérations étape par étape

Conseils et recommandations

Informations sur l'environnement

Avertissements importants

Conservez cette notice d'utilisation avec votre appareil. Si l'appareil devait être vendu ou cédé à une autre personne, assurez-vous que la notice d'utilisation l'accompagne. Le nouvel utilisateur pourra alors être informé du fonctionnement de celui-ci et des avertissements s'y rapportant. Ces avertissements ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

Utilisation

- Cet appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Veuillez à ce que les enfants n'y touchent pas et ne l'utilisent pas comme un jouet.
- A la réception de l'appareil, déballez-le ou faites-le déballer immédiatement. Vérifiez son aspect général. Faites les éventuelles réserves par écrit sur le bon de livraison dont vous garderez un exemplaire.
- Votre appareil est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que celui pour lequel il a été conçu.
- Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier les caractéristiques de cet appareil. Cela représenterait un danger pour vous.
- La façade de votre appareil est chaude pendant l'utilisation et le nettoyage, éloignez les jeunes enfants.
- Pour cet appareil, nous vous proposons un écran de protection amovible de porte disponible en option auprès de votre revendeur (voir Chapitre "Caractéristiques techniques").
- Assurez-vous que les enfants ne manipulent pas les commandes de l'appareil.
- Eloignez les jeunes enfants de l'appareil pendant son fonctionnement. Vous éviterez ainsi qu'ils se brûlent en touchant la surface de la table ou en renversant un récipient de cuisson.
- Ne tirez jamais votre appareil par la poignée de la porte.
- Enlevez tous les produits dûs à un débordement de la surface du couvercle avant de l'ouvrir.
- Veillez à ne rien laisser sur la table pendant l'utilisation des foyers (torchons, feuille d'aluminium...).
- Ne stockez pas de produits d'entretien ou de produits inflammables dans le tiroir.
- Pour le bon coulissement du tiroir, assurez-vous qu'aucun objet ne se trouve sous le tiroir.
- Ne faites jamais fonctionner votre table de cuisson à vide (sans récipient dessus).
- N'employez jamais le plateau multi-usages comme plat à rôtir.
- Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.
- Eteignez les plaques électriques et attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi avant de fermer le couvercle.
- Avant la première utilisation de votre appareil, faites le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.
- En enfournant ou en sortant vos plats du four, prenez la précaution de ne pas vous approcher des éléments chauffants supérieurs et utilisez des gants thermiques de cuisine.
- Ne placez jamais de papier d'aluminium directement en contact avec la sole, la chaleur accumulée pourrait entraîner une détérioration de l'émail.
- Sur la porte ouverte du four :
  - ne posez pas de charge lourde,
  - assurez-vous qu'un enfant ne puisse ni monter ni s'asseoir.
- Pour éviter d'endommager les commandes de votre appareil, ne laissez pas la porte ouverte lorsqu'il est en fonctionnement ou encore chaud.
- Si vous utilisez un appareil électrique à fil à proximité de votre cuisinière (par exemple un batteur électrique), assurez-vous que le fil de celui-ci ne risque pas de toucher une surface très chaude qui serait susceptible de le faire fondre, ou bien que son fil ne risque pas d'être coincé dans la porte du four.

- En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, n'utilisez que des plats, des moules à gâteaux... résistants à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).
- Après utilisation de votre cuisinière assurez-vous que toutes les commandes se trouvent sur la position **Arrêt**.
- Vérifiez qu'aucun élément ne soit sous tension et que les parois soient suffisamment refroidies avant de procéder au nettoyage de votre cuisinière.
- Pour obtenir de bons résultats culinaires et d'utilisation, veillez à ce que votre appareil soit toujours propre ; lors de la cuisson de certaines préparations, les projections graisseuses peuvent dégager des odeurs désagréables.
- N'utilisez jamais d'appareils à vapeur ou à haute pression pour nettoyer le four (exigences relatives à la sécurité électrique).

Installation

- Si l'installation électrique de votre habitation nécessite une modification pour le branchement de votre appareil, faites appel à un électricien qualifié.
- Debranchez l'appareil ou enlevez le fusible correspondant à la ligne de branchement de la cuisinière si la cuisinière présente une quelconque anomalie.

En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous d'abord au chapitre **"EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT"**. Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat...), veuillez consulter **l'Assistance Consommateurs** qui vous communiquera alors l'adresse d'un Service Après-Vente. Indiquez la référence commerciale et le numéro de série de votre appareil qui figurent sur la plaque signalétique. N'essayez pas de réparer votre appareil vous-même, ceci pourrait être la cause d'incidents.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du Service Après-Vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

Protection de l'environnement

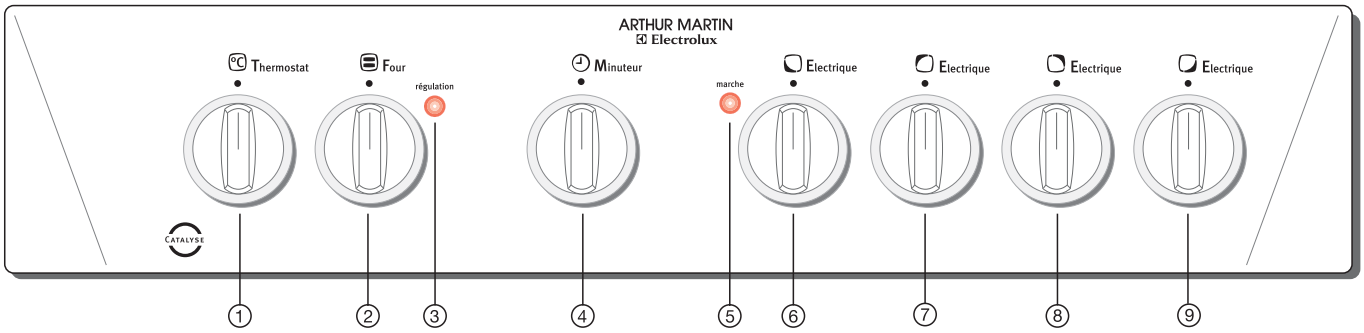
Tous les matériaux marqués par le symbole ♺ sont recyclables. Déposez-les dans une déchetterie prévue à cet effet (renseignez-vous auprès des services de votre commune) pour qu'ils puissent être récupérés et recyclés.

Si vous procédez à la mise à la casse de votre appareil, mettez hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger : par exemple, coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil.

Avant d'utiliser votre appareil, veuillez lire toutes les instructions et conservez-les pour références ultérieures.

DESCRIPTION DE VOTRE CUISINIERE

Le bandeau de commandes



① Commande du thermostat de four

② Commande du sélecteur de fonctions du four

③ Voyant “régulation” (four)

④ Minuteur

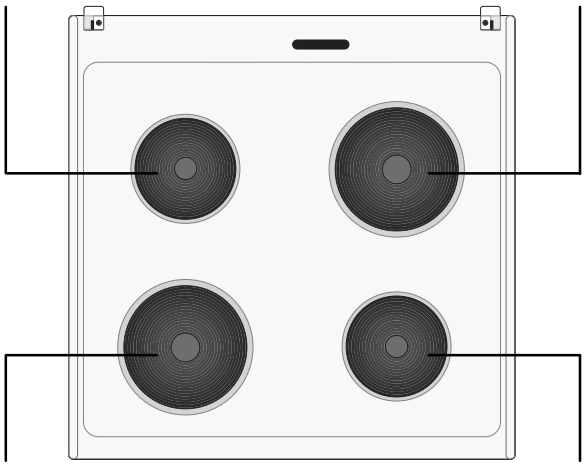
⑤ Voyant “marche” (table)

⑥ à ⑨ Commandes des foyers de table

La table de cuisson

Plaque standard
1,00 kW

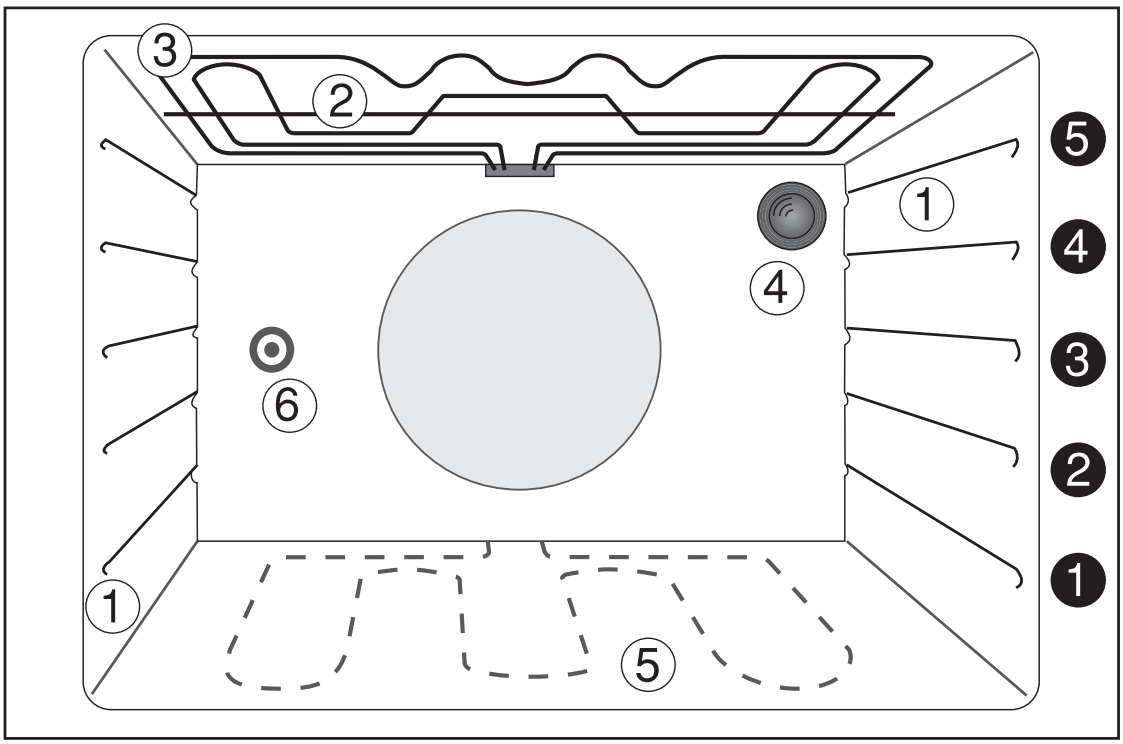
Plaque standard
1,50 kW



Plaque à limiteur
2,00 kW

Plaque à limiteur
1,50 kW

L’INTERIEUR DU FOUR



① Gradins

② Gril

③ Elément chauffant supérieur

④ Eclairage du four

⑤ Elément chauffant inférieur situé sous la sole

⑥ Entraînement de la broche

❶ à ❺ Niveaux de gradins

LE MINUTEUR

Le minuteur commande l'arrêt automatique du four après écoulement du temps affiché en début de cuisson (120 minutes maximum).

Comment procéder ?

1. Placez le sélecteur de fonctions et le thermostat sur les positions désirées selon la cuisson à effectuer.

2. Affichez le temps nécessaire à la cuisson en tournant le minuteur dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la durée désirée.

3. A la fin de la cuisson, replacez le minuteur sur la position manuelle ✋, et ramenez les commandes de four sur la position **Arrêt** (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur **0**).

Si vous désirez utiliser votre four sans l'aide du minuteur, assurez-vous qu'il soit sur la position manuelle ✋ .

CONSEILS AVANT LA PREMIERE UTILISATION

La table de cuisson

Avant la première utilisation des plaques électriques, faites-les chauffer 5 minutes en position maxi afin d'éliminer les graisses de protection.

Le four

Premier nettoyage

Enlevez les accessoires et lavez-les à l'eau savonneuse en prenant soin de bien les rincer et les essuyer.

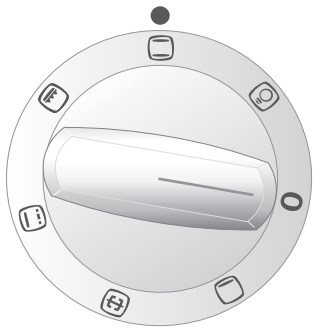
Première opération

⚠ **Avant la première utilisation de votre four, faites-le chauffer une fois à vide. Assurez-vous alors que la pièce soit suffisamment aérée : VMC (ventilation mécanique contrôlée) en fonctionnement ou fenêtre ouverte.**

Comment procéder ?

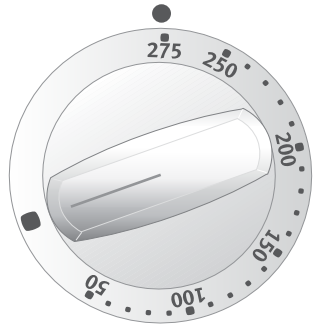
1. Levez le couvercle.
2. Enlevez tous les accessoires du four.
3. Retirez les étiquettes publicitaires et les autocollants (**sauf la plaque signalétique**) qui pourraient se trouver sur la façade de votre appareil.
4. Assurez-vous que le minuteur se trouve sur la position manuelle.
5. Placez le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur 275°C.
6. Faites chauffer pendant une heure afin d'éliminer l'odeur provenant du calorifuge.

LE SELECTEUR DE FONCTIONS



Le mode, la durée et la température de cuisson indiqués dans les guides de cuissons sont adaptés à votre nouvelle cuisinière. Pour obtenir de bons résultats culinaires, suivez ces indications.

LE THERMOSTAT



COMMENT UTILISER LA TABLE DE CUISSON

Plaque rapide à limiteur (point rouge) - plaque standard

Elles offrent 6 positions de cuisson.

Ces plaques chauffent vite et conviennent particulièrement aux cuissons qui demandent un démarrage à feu vif (reportez-vous au chapitre “Guides des cuissons”).

Le repère “**0**” correspond à la position arrêt.
Le repère “**6**” correspond à la position maxi.

Pour allumer une plaque :

- Tournez la commande vers la droite ou vers la gauche.
- Amenez la manette sur le repère choisi, le voyant “**marche**” s’allume.

Pour éteindre une plaque

- Ramenez la commande en position “**0**”.

Le voyant “**marche**” s’éteint sauf si une autre plaque fonctionne.

Le voyant “marche”

Il s’allume dès que vous tournez une manette des plaques de table. Il s’éteint lorsque vous la ramenez sur la position “**0**”.

⚠ Sécurité

- Eloignez les jeunes enfants de l’appareil tant qu’il est chaud.
- Veillez à ne poser sur la table de cuisson aucun objet ou aliment susceptible de fondre (ustensiles avec manche en plastique, feuille d’aluminium, aliment contenant du sucre, etc...) ; en cas d’incident , nettoyez immédiatement.

Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.

COMMENT UTILISER LE FOUR

⚠ Lorsque le four est en fonctionnement, le couvercle doit être relevé.

Les commandes de four

Le choix du mode de cuisson s'effectue à l'aide du sélecteur de fonctions du four et du thermostat.

Le sélecteur de fonctions

Pour sélectionner le mode de cuisson désiré, la commande du sélecteur de fonctions peut être tournée vers la droite ou vers la gauche :

- L'éclairage du four
- La cuisson traditionnelle
- La cuisson au maxi gril
- La cuisson des viandes
- La cuisson au tournebroche
- La cuisson par l'élément chauffant inférieur

LE SELECTEUR DE FONCTIONS

Pour mettre le four en fonctionnement, choisir la position du sélecteur de fonctions puis la température appropriée à l'aide du thermostat.

Pour arrêter le four, ramener le thermostat sur ● puis le sélecteur de fonctions sur **0**.

L'éclairage fonctionne dès que la commande du sélecteur de fonctions est tournée. Le four reste éclairé pendant que la cuisson s'effectue.

Le thermostat

Le réglage de la température s'effectue à l'aide du thermostat en tournant la commande dans le sens des aiguilles d'une montre. La température peut varier de 50°C à 275°C. Le thermostat régule la température du four.

LE THERMOSTAT

Le voyant régulation

Le voyant s'allume pendant le préchauffage du four et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. Il se rallume lors de la cuisson pour indiquer que la température de cuisson sélectionnée est maintenue.

⚠ **Après utilisation de votre four, assurez-vous que les commandes se trouvent sur la position Arrêt (thermostat sur ● et sélecteur de fonctions sur 0).**

Les accessoires du four

En plus des accessoires fournis avec votre cuisinière, nous vous conseillons de n'utiliser que des plats et des moules à gâteaux résistant à de hautes températures (suivez les instructions des fabricants).

Votre cuisinière est équipée de :

- 1 grille support
- 1 plateau multi-usages
- 1 tournebroche

La grille support de plat

Elle permet de poser les plats (rôtis, gratins), les moules à pâtisserie, etc.. Votre plat doit être centré sur la grille.

Vous pouvez l'utiliser dans les 2 sens de déhanchement pour ajuster la position de vos plats par rapport à la source de chaleur.

Pour les préparations très lourdes (plus de 4 kg), positionnez la grille support de plat, déhanchement vers le haut.

Le plateau multi-usages

Il est employé pour la cuisson ou le réchauffage de pizzas, de petits gâteaux individuels posés directement dessus.

On l'utilise aussi pour recueillir le jus des grillades ou des cuissons au tournebroche.

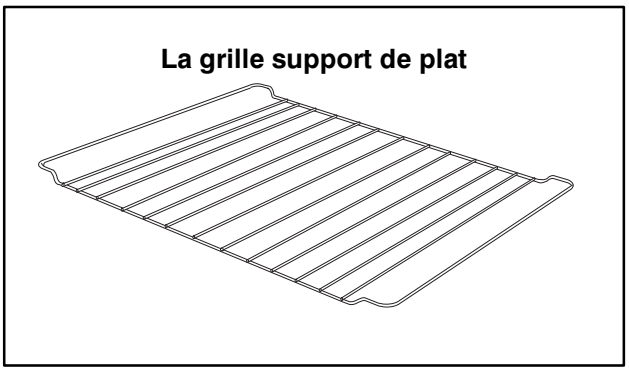
Nous vous recommandons de glisser le plateau dans les gradins : les petits trous circulaires vers l'arrière (fond du four) et le plan incliné vers l'avant (côté porte de four).

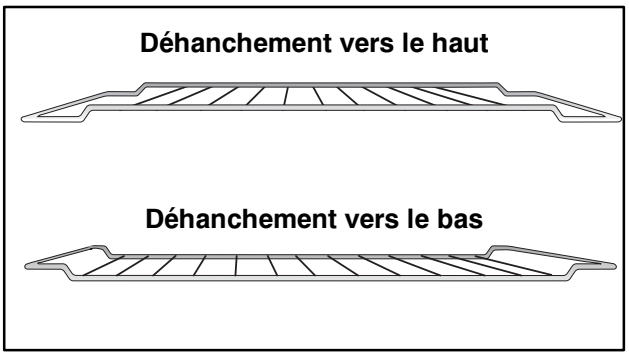
Prenez la précaution de centrer le plateau multi-usages dans le four pour permettre une bonne circulation d'air et obtenir une cuisson homogène.

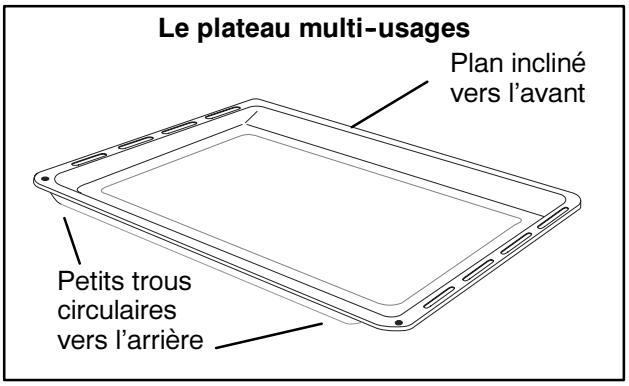
Le tournebroche

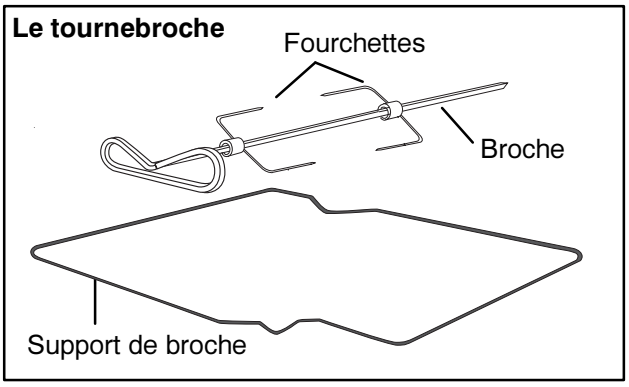
Il est composé de :

- 1 broche
- 2 fourchettes
- 1 support de broche









LES DIFFERENTES POSITIONS DE CUISSON

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes. Elle peut convenir également à la décongélation de certains plats cuisinés et au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

La cuisson au maxi gril

Elle permet de griller les pièces de viandes, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds.

La cuisson des viandes

Elle est spécialement adaptée à la cuisson de rôtis et de volailles dans un plat.

La cuisson au tournebroche

Elle permet de cuire les poulets, les rôtis à la broche.

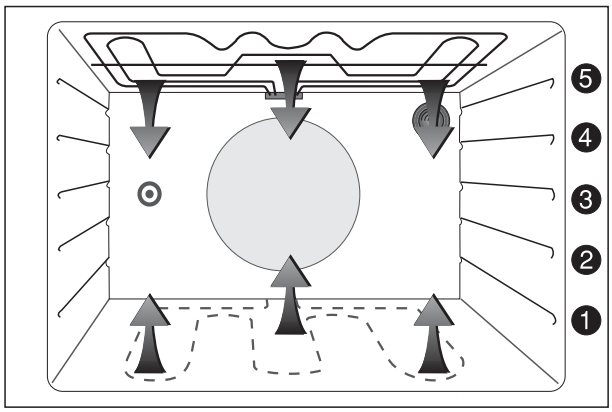
La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Elle convient particulièrement pour la cuisson des pizzas, flans et quiches lorraines.

La cuisson traditionnelle

Elle convient à toutes les cuissons, tout spécialement de pâtisseries, de poissons, de terrines et de préparations à base de légumes.

Le préchauffage du four est nécessaire.



Comment procéder ?

Pour les pâtisseries, les gratins, les terrines, ...

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position de cuisson et le thermostat sur le repère de cuisson choisi. Consultez le guide des cuissons.

   Durée de préchauffage :

   - 6 minutes 30 environ pour atteindre 150°C.
   - 9 minutes environ pour atteindre 200° C.

2. Enfournez votre plat dès que le voyant "**régulation**" est éteint.

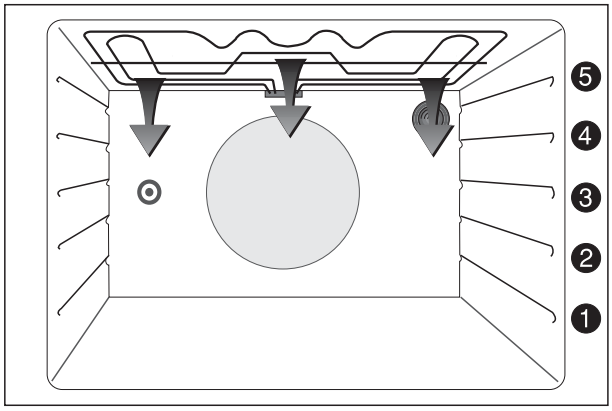
La décongélation et/ou le réchauffage

La position cuisson traditionnelle peut convenir également à la décongélation de certains plats et/ou au réchauffage de vos plats préparés à l'avance.

Dans ce cas, placez le thermostat sur la graduation minimum.

Ensuite, enfournez la préparation directement sans préchauffage.

La cuisson au maxi gril



⚠ **L'utilisation du gril se fait porte fermée pour économiser de l'énergie, éviter tout dégagement d'odeurs et de fumées et pour ne pas endommager les commandes de l'appareil.**

Toutes les cuissons au gril doivent être faites sous votre surveillance.

Ce mode de cuisson permet de griller des pièces de viande (côtes de porc, saucisses, ...) qui restent moelleuses, de dorer les toasts ou de gratiner des plats déjà cuits et chauds de préférence (gratins de pâtes).

Comment procéder ?

Les grillades

1. Préparez la pièce à griller.
2. Placez-la directement sur la grille support de plat.
3. Placez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.

Lorsque le gril est rouge :

4. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
5. Glissez la grille au gradin ③ ou ④ suivant l'épaisseur de la pièce à griller.
6. Lorsque la première face est dorée, retournez la pièce sans la piquer pour éviter de lui faire perdre son jus.
7. Faites griller la deuxième face.
8. Salez en fin de cuisson.

Le temps de cuisson doit être déterminé en fonction de l'épaisseur de la pièce à griller et non de son poids.

Les gratins

1. Positionnez le sélecteur de fonctions sur puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi sans dépasser les valeurs préconisées dans le guide des cuissons.
2. Placez le plat sur la grille support et glissez l'ensemble au gradin ③ ou ④.
3. Laissez le mets exposé quelques minutes au rayonnement du gril.

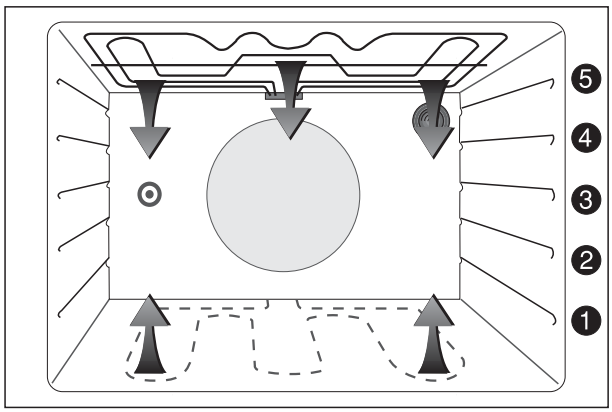
Plus la préparation sera proche de l'élément rayonnant, plus le "gratinage" sera rapide.

La cuisson des viandes

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des viandes.

Les projections de graisse, le dégagement de fumées et les odeurs désagréables diminuent considérablement.

Votre viande sera dorée et moelleuse ; votre four restera propre plus longtemps.

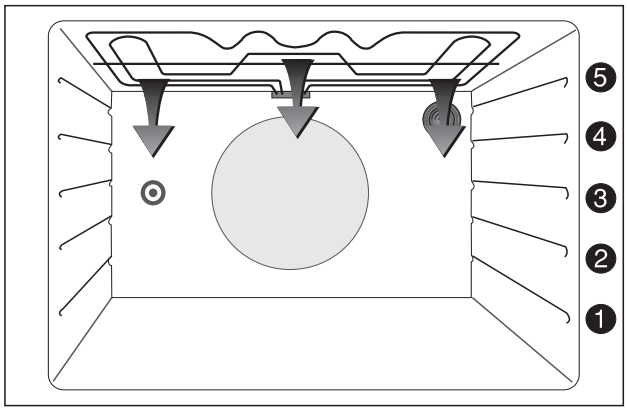


Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.
2. A la première extinction du voyant “**régulation**”, enfournez la pièce à rôtir, puis sans modifier la position du thermostat, placez le sélecteur de fonctions sur la position réservée à la cuisson des viandes rôties.

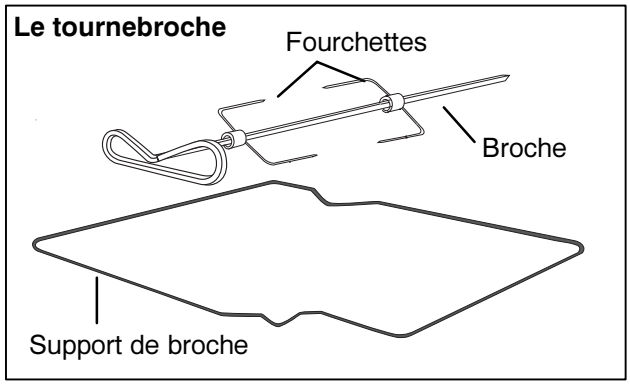
La cuisson au tournebroche

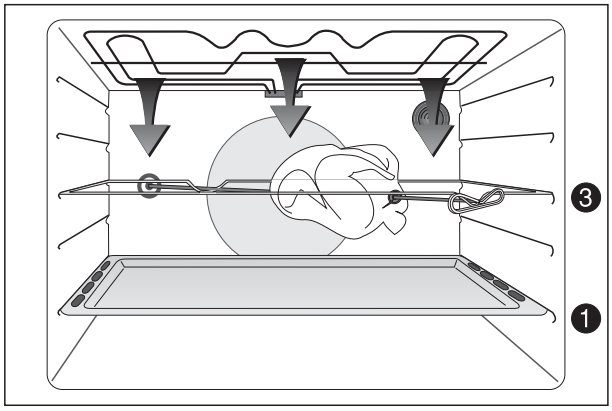
⚠ **La broche et son support sont très chauds après la cuisson. Utilisez des gants thermiques de cuisine.**



Comment procéder ?

1. Enfilez une fourchette sur la broche puis la pièce à rôtir en veillant à ce qu'elle soit bien centrée.
2. Enfilez ensuite la deuxième fourchette.
3. Bloquez les fourchettes à l'aide des vis.
4. Posez la broche sur le support et glissez l'ensemble au gradin ③.
5. Poussez la broche pour engager son extrémité dans le carré d'entraînement de la broche (orifice situé au fond du four à gauche).
6. Glissez le plateau multi-usages au gradin ①.
7. Fermez la porte du four.
8. Placez le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur 250°C.
9. Vérifiez que la broche tourne.
10. Pour sortir la pièce rôtie, remettez le thermostat puis le sélecteur de fonctions sur la position **Arrêt**.
11. Tirez doucement et sortez simultanément du four: le plateau multi-usages, l'ensemble support de broche et la broche.

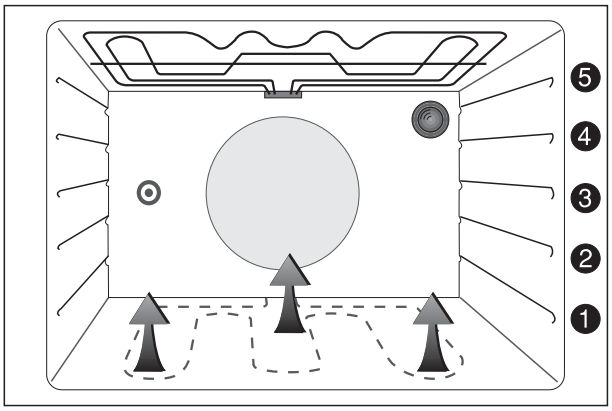




La cuisson par l'élément chauffant inférieur

Cette position est spécialement adaptée à la cuisson des pizzas, des flans et des quiches lorraines.

Le préchauffage du four est nécessaire.



Comment procéder ?

1. Préchauffez le four en plaçant le sélecteur de fonctions sur la position puis le thermostat sur le repère de cuisson choisi.

2. Enfournez votre plat dès que le voyant "**régulation**" est éteint.

CONSEILS D'UTILISATION : LA TABLE DE CUISSON

⚠ **Avant de fermer le couvercle, attendez que le dessus du plan de cuisson soit refroidi afin de ne pas endommager le couvercle.**

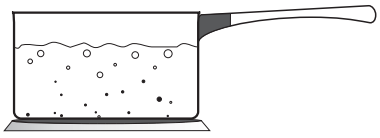
- Ne faites pas chauffer la plaque à vide et n'intercalez aucun produit ou matériau entre la plaque et le récipient.
- Chaque fois que la recette le permet, couvrez votre récipient, vous réaliserez des économies d'énergie.
- Pensez à remener la manette sur la position arrêt avant la fin de la cuisson, celle-ci terminera grâce à la chaleur accumulée (cuisson des pâtes, du riz, mijotage).
- Pour prévenir les débordements (lait, huile, sauce, ...) positionnez la manette sur un repère moins élevé quelques minutes avant l'ébullition. Ne remplissez pas trop vos récipients.
- Lorsque vous réduisez la puissance de cuisson ou que vous arrêtez la plaque, sa température baisse lentement.

Choix des récipients

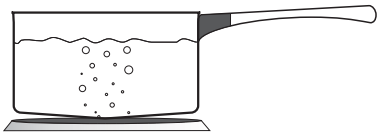
Choisissez toujours un récipient proportionné au diamètre de la plaque :

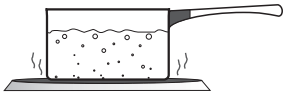
- 14 à 16 cm de diamètre pour le foyer avant droit et arrière gauche.
- 18 à 22 cm de diamètre pour le foyer avant gauche et arrière droit.
- Choisissez des récipients à fond épais et bien plat (fond dressé).

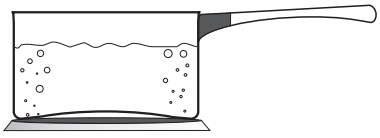
Bonne utilisation



Mauvaises utilisations







CONSEILS D'UTILISATION : LE FOUR

Choix des récipients

- L'épaisseur, la conductibilité et la couleur des récipients influencent les résultats culinaires.
- Pendant la cuisson, certaines préparations augmentent de volume, par conséquent, choisissez vos récipients de manière à ce que la préparation crue laisse le tiers supérieur du moule libre.
- Pour prévenir les éclaboussures trop abondantes, utilisez pour la cuisson des rôtis et des volailles, des plats à bords hauts ou des cocottes en verre à feu munies de leur couvercle dont les dimensions sont proportionnées à la pièce à rôtir.
- Réservez les plats en verre à feu pour vos gratins et vos soufflés.

Influence des récipients sur les résultats de cuisson

Sachez que :

A) l'aluminium, les plats en terre cuite, la terre à feu, **diminuent** la coloration dessous et préservent l'humidité des aliments. Nous vous les conseillons pour les pâtisseries moelleuses, la cuisson des gratins, des rôtis,

B) la fonte émaillée, le fer étamé, le verre et la porcelaine à feu, les récipients avec intérieur anti-adhésif et extérieur coloré, **augmentent** la coloration dessous et favorisent le dessèchement des aliments. Nous vous les conseillons pour les tartes, les quiches et toutes cuissons croustillantes qui doivent être aussi dorées dessous que dessus.

Vous constatez	Que faire ?
Dessous trop pâle, pas assez cuit ou dessus trop foncé	Prenez un moule du type **B** ou descendez le moule d'un niveau
Dessous trop foncé, trop cuit ou dessus trop clair	Prenez un moule du type **A** ou remontez le moule d'un niveau

Conseils pratiques

⚠ **Ne placez jamais le papier d'aluminium directement en contact avec le bas de votre four, ceci entraînerait une détérioration de l'émail**.

⚠ **Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.**

- Pour préserver la propreté de votre four, une feuille d'aluminium intercalée entre le plat et la grille support protégera la sole en cas de débordement. **Afin de permettre une bonne circulation d'air, cette feuille ne doit pas couvrir la totalité de la surface de la grille.**
- Piquez la peau des volailles et saucisses à l'aide d'une fourchette, avant cuisson. Vous éviterez que la peau ne gonfle et n'éclate sous l'effet de la chaleur.
- Laissez le moins de barde possible autour de vos rôtis pour réduire les projections et obtenir un mets moins riche en graisse.
- Ne dépassez pas les repères de thermostat préconisés dans le guide de cuissons des viandes.

Pour réaliser des économies d'énergie

- Prenez l'habitude d'éteindre votre four quelques minutes avant la fin de la cuisson. Pendant ce laps de temps, n'ouvrez pas la porte, la cuisson se terminera grâce à la chaleur accumulée dans le four.
- Faites se succéder plusieurs cuissons, vous économiserez l'énergie nécessaire au préchauffage du four.

GUIDES DES CUISSONS

Guide des cuissons sur les plaques électriques

Préparations	Plaque électrique
Maintien au chaud : beurre et chocolat fondus	1
Mijotage : sauces délicates, riz, légumes secs	2
Maintien à ébullition : pâtes, pommes de terre, légumes frais, potages	3
Cuisson à la poêle : veau, porc, omelette	4
Cuisson à la poêle : boeuf, crêpes	5
Fritures	6

Guide des cuissons au tournebroche et au maxi gril

Toutes les cuissons au gril doivent être faites porte fermée et sous votre surveillance.

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
GRILLADES	**3 minutes de préchauffage**						
Poulet au tournebroche			3	–	250	60 - 70	Tournebroche, plateau multi-usages
6 côtes de porc			5		250	10 - 20	Grille support, plateau multi-usages
7 – 12 saucisses, merguez			5		250	8-12 par face	Grille support, plateau multi-usages
5 – 6 morceaux de poulet (cuisses)			4		250	15 - 21	Grille support, plateau multi-usages
Côte de boeuf			4		250	35 - 40	Grille support, plateau multi-usages

Guide des cuissons par l'élément chauffant inférieur

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Quiche lorraine			3		220	35 - 40	Grille support, tourtière
Pizza			3		220	15 - 20	Grille support, tourtière
Flan (pâte brisée)			2		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan aux fruits frais (pâte brisée)			2		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan (pâte feuilletée)			3		220	40 - 45	Grille support, tourtière
Flan (pâte feuilletée)			3		210	40 - 45	Grille support, tourtière

L'importance du volume des préparations à cuire et la grande variété des matériaux constituant les récipients de cuisson et les moules à pâtisserie peuvent vous amener à modifier les indications données dans les guides des cuissons. Seule votre expérience vous permettra de trouver le réglage convenant le mieux à vos habitudes culinaires.

Tableau de correspondances approximatives : repères du thermostat / températures

1	50-60˚C	**3**	140˚C	**5**	180˚C	**7**	220˚C	**9**	260˚C
2	90-110˚C	**4**	160˚C	**6**	200˚C	**8**	240˚C	**10**	270-280˚C

Le préchauffage du four est nécessaire pour l'utilisation des positions suivantes :

Pour les cuissons position mode de préchauffage — durée : 6 minutes 30 environ pour atteindre 150°C
durée : 9 minutes environ pour atteindre 200°C

Pour les cuissons position mode de préchauffage — durée : 7 minutes 30 environ pour atteindre 200°C

Pour les cuissons position mode de préchauffage — temps de préchauffage similaires au mode

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
Maintien au chaud Chauffage assiettes			2		80	-	-
VIANDES							
Rôti de boeuf, 1kg			2		240	35 - 40	Grille support, plat en terre à feu
Gigot d'agneau			2		240	50 - 55	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de porc, 1 kg			2		210	75 - 80	Grille support, plat en terre à feu
Rôti de veau, 1 kg			2		200	60 - 70	Grille support, plat en terre à feu
Volaille, 1,3 kg			2		220	60 - 65	Grille support, plat en terre à feu
POISSONS							
Poissons entiers			2		180	30 - 35	Grille support, plat en terre à feu
Poisson filets			2		180	15 - 20	Grille support, plat en terre à feu
LEGUMES							
Gratin dauphinois			2		200	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Tomates farcies			2		220	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
Lasagnes			2		200	50 - 60	Grille support, plat en verre à feu
ENTREES							
Croûtes feuilletées			3	-	230	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Soufflé au fromage			2		200	35 - 40	Grille support, moule à soufflé
Pâté en terrine			2	-	200	90 - 120	Terrine au bain-marie dans plateau multi-usages
Pizza			3		220	15 - 25	Grille support, tourtière
Quiche lorraine			1		230	35 - 40	Grille support, tourtière

Préparations	Préchauffage	Cuisson	Niveau de cuisson (gradin)	Grille support	Thermostat (° C)	Temps de cuisson (minutes)	Accessoires
PATISSERIES							
Biscuit de Savoie			3		160 - 175	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Brioche			3	-	180 - 190	15 - 20	Plateau multi-usages
			1		180 - 190	20 - 25	Grille support, moule à brioche
Cake aux raisins			2		170 - 180	50 - 60	Grille support
Génoise			3		160 - 170	35 - 40	Grille support
Kouglof			2		180 - 190	35 - 40	Grille support, moule en terre cuite
Meringues			3	-	90 - 100	90 - 120	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Pâte à choux			3	-	200	35 - 40	Plateau multi-usages
Quatre-quarts			3		170	35 - 40	Grille support, moule à manqué
Sablés			3	-	160	15 - 20	Plateau multi-usages avec papier sulfurisé
Tarte aux fruits (pâte brisée)			3		210	40 - 45	Grille support, tourtière
Tarte aux fruits (pâte levée)			3		180	30 - 35	Grille support, tourtière

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyage de la table

Avant de procéder au nettoyage, assurez-vous que chaque manette est sur la position arrêt et attendez que l'appareil soit refroidi.

Après chaque utilisation, passez une éponge imbibée d'eau tiède et de détergent doux en évitant tout écoulement dans les orifices de la table. Rincez et séchez avec un chiffon doux.
En cas de débordement, mouillez et laissez détremper, mais ne grattez pas et n'utilisez jamais de produits abrasifs, ce qui risquerait de rayer et d'endommager la surface émaillée.

Nettoyage du couvercle

Nettoyez-le avec une éponge humide additionnée d'un détergent doux, rincez et séchez.

Plaques électriques

Vérifiez qu'aucun élément n'est sous tension. Toutes les commandes doivent se trouver sur la position arrêt (les voyants et la lampe de four éteints).

Utilisez une éponge humide et un détergent, rincez et séchez.
Si nécessaire, faites chauffer les plaques préalablement pour carboniser les salissures.
Les plaques doivent être maintenues bien sèches.
Périodiquement, vous pouvez les essuyer avec un papier absorbant légèrement huilé.

Bandeau de commande et manettes

Utilisez une éponge humide additionnée d'eau savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.

Porte, tiroir et côtés

Utilisez une éponge humide additionnée d'un détergent doux. Rincez et séchez soigneusement.
N'utilisez en aucun cas de produits abrasifs.

Nettoyage du four

⚠ **La porte du four est chaude pendant le cycle de nettoyage, éloignez les jeunes enfants.**
N'utilisez pas les foyers de cuisson de la table pendant le nettoyage.
Nous vous recommandons d'utiliser l'écran de protection amovible de porte en cas de présence éventuelle de jeunes enfants (référence de l'écran au chapitre "Caractéristiques techniques").

Entretien de la sole (partie inférieure)

Entretien régulier

Recouverte d'**émail lisse**, elle doit être nettoyée avant les opérations ci-dessous pour éviter de recuire les salissures.

Lavez la sole avec une éponge et un détergent pour retirer les projections grasses. Une éponge légèrement abrasive peut être utilisée.

Entretien périodique

Utilisez des produits spéciaux du commerce.

Le produit décapant doit être vaporisé uniquement sur la sole.

Nettoyage catalytique

Principe

Les parois latérales et le fond du four sont recouverts d'un émail spécial, poreux. Vous le reconnaîtrez par son aspect mat et rugueux au toucher. Il absorbe et détruit les projections grasses sous l'action de la chaleur pendant la cuisson.

Cependant, lors de cuissons provoquant beaucoup de projections grasses (volailles, grillades...), la durée de cuisson ou la température ne sont pas toujours suffisantes pour éliminer toutes les graisses. Vous pouvez procéder comme suit :

1. Levez le couvercle.
2. Retirez tous les accessoires du four (grille, tournebroche, plateau multi-usages).
3. Placez le sélecteur de fonctions sur la position .
4. Placez le thermostat sur 250°C puis laissez chauffer pendant 5 minutes.
5. Ensuite, placez le sélecteur de fonctions sur la position pendant 20 minutes si vous partez d'un four déjà chaud.
   A partir d'un four froid, comptez 40 minutes de nettoyage.

Vous réaliserez des économies d'énergie si vous effectuez ces opérations immédiatement à la suite d'une cuisson, votre four étant déjà chaud.

Entretien périodique

Afin de carboniser les projections graisseuses après plusieurs cuissons de viande, vous pouvez faire chauffer le gril seul, sélecteur de fonctions sur et thermostat sur 250°C pendant 10 minutes.

⚠ **Nous vous recommandons de ne jamais utiliser de produits abrasifs, de détergents, d'objets tranchants, tels que couteaux ou grattoirs qui rendraient l'émail définitivement inefficace.**

Nettoyage des accessoires

Lavez-les à l'eau savonneuse en prenant bien soin de les rincer et de les essuyer.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Nous vous recommandons vivement de faire les vérifications suivantes sur votre cuisinière avant d'appeler un technicien du Service Après-Vente. Il se peut que le problème soit simple, et que vous puissiez le résoudre vous-même.

Symptômes	Solutions
Les foyers de table et le four ne fonctionnent pas	Vérifiez que : • les fusibles sont en bon état, • l'appareil est correctement branché, • qu'il n'y a pas de coupure de courant.
Le four ne chauffe pas	Vérifiez que : • le minuteur est bien sur la position "manuelle".
Les résultats de cuisson ne sont pas satisfaisants	Vérifiez que : • la position de préchauffage est correcte (voir chapitre "Guides des cuissons), • la durée et la température de préchauffage sont correctes, • la position de cuisson est adaptée, • la température sélectionnée est correcte, • la durée de cuisson est adaptée, • la grille ou le plateau multi-usages est bien positionné dans le four, • le récipient de cuisson est bien adapté.
Le four fume	Vérifiez que : • le four ne nécessite pas de nettoyage, • la préparation ne déborde pas, • il n'y a pas de projections excessives de graisse/jus sur les parois du four, • la température et la position de cuisson sélectionnées sont adaptées, plus particulièrement pour la position "Cuisson des viandes" (voir chapitre "Guides des cuissons").

Si après avoir vérifié ces différents points l'anomalie persiste, contactez alors le Service Après-Vente.

CONDITIONS DE GARANTIE

Garantie

Conformément à la Législation en vigueur, votre vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci.

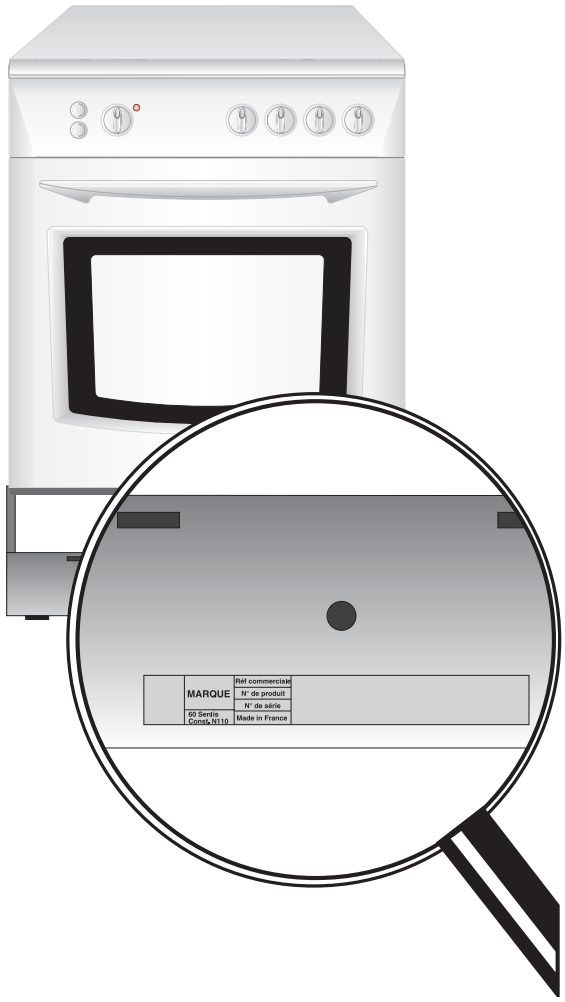
Sous son entière initiative et responsabilité, votre vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.

La plaque signalétique

En appelant un Service Après-Vente, indiquez-lui la référence commerciale, le numéro de produit et le numéro de série de l'appareil. Ces indications figurent sur la plaque signalétique située sur votre appareil.

La plaque est visible sur le socle de l'appareil, en façade, lorsque le tiroir est enlevé (reportez-vous au chapitre "INSTALLATION").

Les informations inscrites sur cette plaque vous seront nécessaires en cas de panne et pour la commande de pièces au Service Après-Vente.



	MARQUE	Réf commerciale	
		N° de produit	
		N° de série	
	60 Senlis Const. N110	Made in France	

A L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR

⚠ Consignes de sécurité

- Les meubles juxtaposés à l'appareil ne doivent pas dépasser la hauteur de la cuisinière. Cette disposition assure la protection du mobilier.
- Les parois adjacentes à la cuisinière doivent être soit en matériau résistant à la chaleur, soit revêtues d'un tel matériau.

Raccordement électrique

Les cuisinières sont livrées exclusivement pour courant alternatif : 50 Hz (reportez-vous au **tableau n° 1** au chapitre "Installation" : "raccordement, câble et calibre des fusibles").

Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation,
- l'installation fixe comporte un dispositif possédant des contacts à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

L'installation et l'entretien doivent être effectués par un professionnel qualifié conformément aux textes réglementaires et règles de l'art en vigueur :

- norme NFC 15-100 - installations électriques à basse tension.

Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents ou d'incidents provoqués par une mise à la terre inexistante ou défectueuse.

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

Référence commerciale	**E6765CC**
Type de la cuisinière	2020-2
Raccordement électrique	230 V 50 Hz

La table de cuisson	Couvercle de table	tôle
	Foyer avant droit	plaque à limiteur 1,50 kW □ 145 mm
	Foyer arrière droit	plaque standard 1,50 kW □ 180 mm
	Foyer avant gauche	plaque à limiteur 2,00 kW □ 180 mm
	Foyer arrière gauche	plaque standard 1,00 kW □ 145 mm
Le four	Four	électrique
	Puissance du four	2,40 kW
	Gril	électrique
	Puissance du gril	2,90 kW
	Eclairage de four	ampoule 25 W type E14
	Nettoyage	catalyse
Minuterie, programmation du temps	Minuteur	
Accessoires	1 grille support 1 plateau multi-usages 1 ensemble tournebroche Tiroir de rangement des accessoires	
Dimensions	Hauteur couvercle fermé	86,8 cm
	Hauteur au plan de cuisson	85 cm
	Largeur	59,5 cm
	Profondeur	61,8 cm
	Poids	46 kg
Options disponibles auprès de votre revendeur	Ecran de protection amovible de porte	BLANC : référence KPFARSW3 N□ : 949918501

Le marquage CE correspond à l'application des directives : compatibilité électromagnétique 89/336, marquage CE 93/68 et basse tension 73/23.

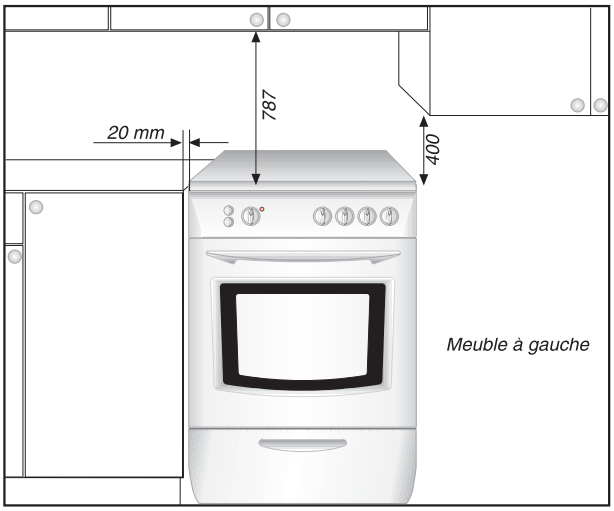
INSTALLATION

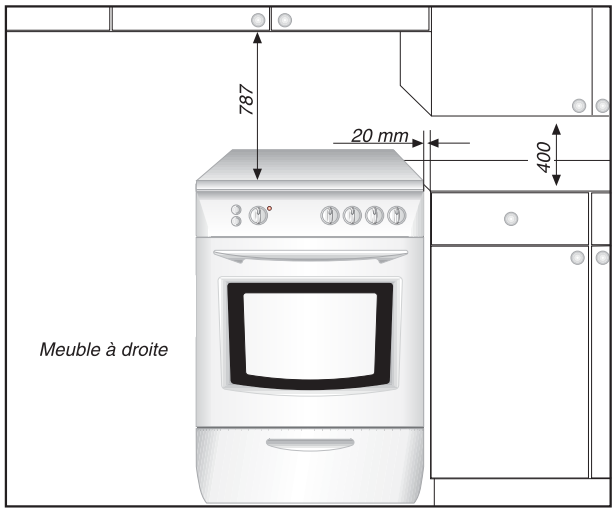
Mise en place de l'appareil

Emplacement

Votre appareil doit être installé comme sur les figures ci-contre et les distances minimales entre l'appareil et les parois adjacentes de tous les meubles doivent être respectées comme l'indiquent les dessins **(Fig.1**). L'appareil ne doit pas être placé sur un socle.

Fig.1





Mise à niveau

Votre cuisinière est équipée de 2 pieds réglables à l'arrière permettant une parfaite mise à niveau.

Pour visser ou dévisser les pieds arrières, utilisez une clé plate n 32.

Dégagement et remontage du tiroir

Pour consulter la plaque signalétique où figurent la référence commerciale et le numéro de série de votre cuisinière, il vous suffit de dégager le tiroir, comme suit :

1. coulissez le tiroir vers l'avant jusqu'à l'agrafe "butée",
2. à l'aide d'un tournevis fin, enlevez l'agrafe "butée" en soulevant,
3. enfin, dégagez le tiroir complètement.

Pour remonter le tiroir :

1. procédez à l'inverse, en s'assurant que le tiroir est suffisamment engagé dans ses glissières pour repositionner l'agrafe "butée".

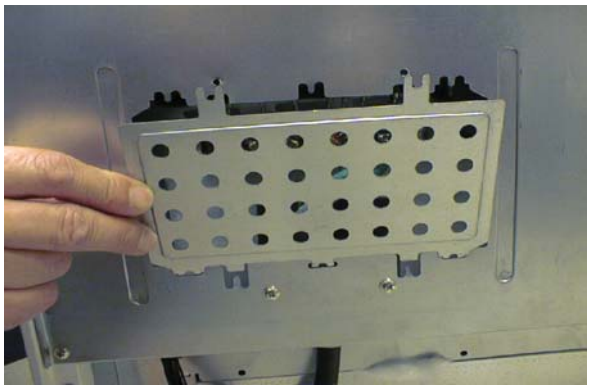
Raccordement électrique

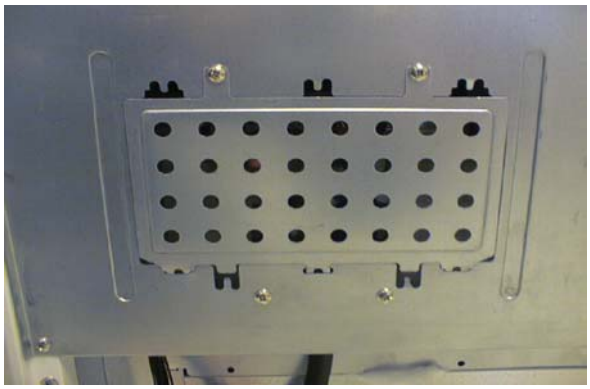
Vérifiez que :

- la puissance de l'installation est suffisante,
- les lignes d'alimentation sont en bon état,
- le diamètre des fils est conforme aux règles d'installation en vigueur,
- l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3mm,
- calibre de fusible : consultez le **tableau n 1**.

Comment procéder ?

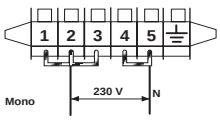
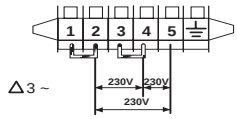
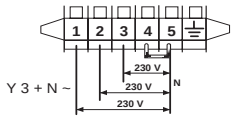
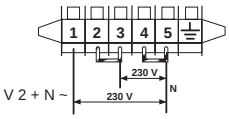
1. Dévissez les 2 vis de la trappe de raccordement située à l'arrière de l'appareil,
2. retirez la trappe de raccordement,
3. desserrez les 2 vis de l'arrêt de traction, situé sous le carter,
4. introduisez l'extrémité du câble dans le trou au dessus de l'arrêt de traction,
5. ensuite, connectez le câble à la barrette de raccordement conformément au **tableau n° 1**,
6. resserrez les 2 vis de l'arrêt de traction,
7. remettez la trappe de raccordement :
   - engagez les 3 ergots inférieurs de la trappe à l'intérieur de la découpe du carter,
   - refermez la trappe par le bord supérieur,
8. et enfin, remettez les 2 vis.





RACCORDEMENT, CABLE ET CALIBRE DES FUSIBLES

(tableau n° 1)

Type de branchement	**Monophasé**	**Triphasé**	**Triphasé Y 3ph + neutre**	**Triphasé V 2ph + neutre**
Raccordement du câble sur la plaque à bornes				
Tension au réseau	230 V	230 V	230 V / 400 V	230 V / 400 V
Tension de l'appareil	230 V ~	230 V 3~	400 V 3N~	400 V 2N~
Tension des éléments chauffants	230 V	230 V	230 V	230 V
Câble de raccordement	3 x 6 mm^2 câble H07 RN-F	4 x 4 mm^2 câble H07 RN-F	5 x 2,5 mm^2 câble H05 RR-F ou H05 RN-F	4 x 4 mm^2 câble H07 RN-F
Fusible	32 A	25 A	20 A	25 A

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE D'ECLAIRAGE

⚠ **Avant de procéder au changement de l'ampoule du four, veillez à ce que les commandes soient sur la position Arrêt (thermostat sur ● puis sélecteur de fonctions sur 0).**

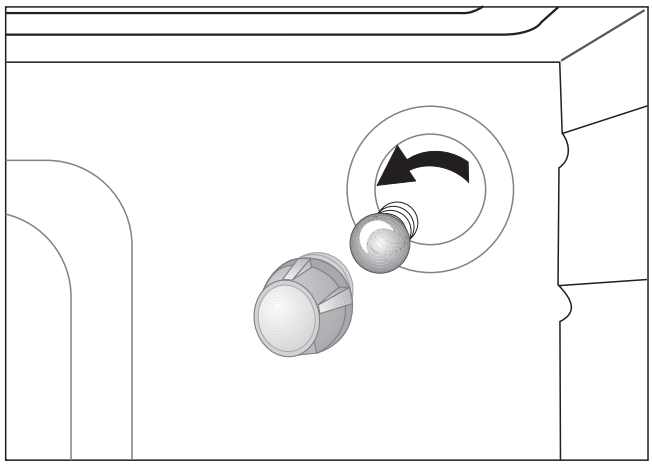
Débranchez l'alimentation électrique de l'appareil. Assurez-vous aussi que l'intérieur du four soit froid.

Cette ampoule de 25 W, du type culot à vis E14 (230/240 V) est une **ampoule spéciale "chaleur"** résistant à une température de 300°C. Elle est disponible auprès du Service Après-Vente de votre revendeur.

L'ampoule est située au fond du four et accessible par l'intérieur du four.

Pour avoir accès :

1. Dévissez le capuchon en verre protégeant l'ampoule dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
2. Dévissez l'ampoule.
3. Remplacez l'ampoule.
4. Resserrez bien le capuchon en verre.



3372307-01